Bordeaux
Arcachon | Médoc
Libourne | Langon
La Rochelle
Saintes | Royan
Cognac | Angoulême
Périgueux
Agen
Auch
Pau
Bayonne | Biarritz
Mt-de-Marsan | Dax

L'agenda de janvier
Grands reportages
L'info sur les Pyrénées
Pyrénées.com
Sud Ouest Eco

mollat.com
Titre, Auteur
Ok

Services
Agenda
Blogs
Associations
Abonnements
Journal en PDF
Archives
Boutique

20 mai 2011 10h23

1 commentaire(s)

# Anglet : Thierry Bamas meilleur ouvrier de France

Déjà champion d'Europe de la pâtisserie et champion du monde de la glace, ce pâtisser intègre le club des meilleurs ouvriers de France

Thierry Bamas (photo Jean-Daniel Chopin)

Partager
Envoyer à un ami
Imprimer

**Le pâtissier installé sur la place des Cinq-Cantons à Anglet vient d'intégrer le club très sélectif des meilleurs ouvriers de France**. Il fait en effet partie des trois lauréats retenus lors de la sélection qui mettait aux prises, le week-end dernier à Paris, les douze finalistes de la promotion 2011.

Thierry Bamas ajoute ainsi cette distinction à un palmarès déjà bien étoffé, puisqu'il a, **par le passé été champion d'Europe de la pâtisserie et champion du monde de la glace**. Il s'était déjà présenté à deux reprises à la difficile épreuve du Meilleur Ouvrier de France, qui se déroule tous les quatre ans à peine. Il avait été échoué en finale lors de la dernière édition en 2007, après avoir été recalé dès les qualifications en 2003. La troisième tentative aura donc été la bonne.

Pour cette compétition, il avait réalisé une pièce montée en sucre, en hommage à Antonin Carême, pâtissier du 18e siècle. Une référence dans la profession, qui avait en effet fait découvrir, à l'époque, que la pâtisserie pouvait aussi devenir un art.

**L'artisan angloy s'attend dorénavant à de nombreuses**

LES TIMBRÉS DE L'ORTHOGRAPHE
CONCOURS 2011 / 2012
Inscrivez-vous dès maintenant en remplissant le test de sélection
PARTICIPER
SUD OUEST

Partagez toutes vos infos avec vos amis !

Se connecter avec Facebook

## Le temps

Anglet

| Aujourd'hui | Demain | Après-demain |
|---|---|---|
| 10° / 14° | 12° / 12° | 11° / 14° |

## Blog du correspondant local

Côte basque people
**Souriez, les people (2/2)**

Côte basque people
**Souriez, les people (1/2)**

Côte basque people

Unes anniversaires
Presse à l'école
Journal Parlé
Hôtels

**sollicitations, notamment à l'international,** pour jouer les ambassadeurs de la pâtisserie française à l'étranger. Il entend néanmoins ne pas s'éloigner trop souvent de son laboratoire, afin , dit-il, de rester "irréprochable" pour sa clientèle.

**Anglet · Pyrénées-Atlantiques**

Annonces
Carnet
Auto-moto
Emploi
Immobilier
Légal
Formation

## Vos commentaires 1

Réagir

**ggbastille**
20/05/2011, à 22h26
Alertez

Miam-miam,nous irons gouter debut juin la pate à choux et le feuilletage des chaussons aux pommes ça nous changera du phare de Biarritz....Chouette alors s'ècria le hibou(sourire).....etc.
Réagir

Réagir

**Une année de blondes**

Tous les blogs des correspondants

Publicité Votre annonce ici

**AEROPORT DE BILBAO**
Vols pour de nombreuses destinations européennes
**www.aeropuertodebilbao.net**

**AVANTAGES SCELLIER BBC 2011**
DERNIERS JOURS! Hendaye La plage à pied. Tél 05.59.016.016
**www.sobrim-immobilier.com**

**PORT DE BAYONNE 9EME PORT DE FRANCE**
4,2 millions de tonnes, IMPACT économique 530 M €,à l'origine de 3500 EMPLOIS,1000 navires,10000 MARINS/AN,56 ENTREPRISES
**www.cci.bayonne.fr**

**EXPERT COMPTABLE**
Compétence en secteur d'activité : expertise Comptable, Gestion Sociale, Audit, Conseil.
**www.sogeca.com**

## Les + Lus | Commentés | Envoyés

1 Présidentielle 2012 : et si Coluche avait dit vrai ? 34
2 Affaire Karachi : Sarkozy pisté par les juges 42
3 La gagnante de MasterChef 2010 perd deux enfants dans un incendie 27
4 LGV : les propos de NKM ne rassurent qu'à moitié 4
5 Filmé dans ses ébats adultérins 36

## Associations

Rechercher le nom de l'association

**Où est la lune ?**
Films indépendants....

Toutes les associations du Sud-Ouest

Publicité Votre annonce ici

**PORT DE BAYONNE 9EME PORT DE FRANCE**

4,2 millions de tonnes, IMPACT économique 530 M€,à l'origine de 3500 EMPLOIS,1000 navires,10000 MARINS/AN,56 ENTREPRISES

**www.cci.bayonne.fr**

**OFFICE 64 DE L'HABITAT**

Proche de vous, proche des territoires.

**www.office64.fr**

**EXPERT COMPTABLE**

Compétence en secteur d'activité : expertise Comptable, Gestion Sociale, Audit, Conseil.

**www.sogeca.com**

**MJ DEVELOPPEMENT: PROMOTEUR CONSTRUCTEUR**

Villas,appartements,acquisition traditionnelle et placement locatif.Aquitaine, PACA, Languedoc Roussillon, Ile de France

**www.mj-developpement.com**

## Les titres principaux

**La gagnante de MasterChef 2010 perd deux...**

**Election de la personnalité de l'année dans la...**

**Scènes bordelaises : sale temps pour les chanteurs**

Bordeaux

**L'Autorité de sûreté nucléaire ne demande...**

Blaye

**Union Bordeaux-Bègles : Laurent Armand dans le...**

CONCOURS DES TIMBRÉS DE L'ORTHOGRAPHE 2011 / 2012
Inscrivez-vous dès maintenant en remplissant votre test de sélection !
PARTICIPER
SUD OUEST



mollat.com
Titre, Auteur
Ok



Vendredi 15 juillet 2011 à 06h00

3 commentaire(s)

# Deux Angloys médaillés

À l'occasion du 14 Juillet, le maire leur a remis deux médailles de la Ville .

Le maire a dit sa fierté de distinguer Jean-Luc Tauzième et Thierry Bamas, Meilleurs ouvriers de France. PHOTO : JEAN-DANIEL CHOPIN

La traditionnelle cérémonie du 14 Juillet a, cette année, été l'occasion pour le maire d'Anglet, Jean Espilondo, de mettre à l'honneur deux Angloys qui se sont illustrés cette année.

Après le dépot de gerbes de fleurs au monument aux morts, le cortège s'est rassemblé devant la mairie, pour assister à la remise des médailles de la Ville. Elles ont été remises à Jean-Luc Tauzième et Thierry Bamas, qui ont tout deux remporté le concours de Meilleur ouvrier de France cette année, catégorie métier d'archetier pour le premier, et pâtisserie pour le second. Les deux artisans ont leur magasin à Anglet.

Ils ont donc reçu hier des mains du maire la médaille d'or de la Ville d'Anglet, en présence du conseiller général Claude Olive et du député-maire de Bayonne, Jean Grenet. Et cette distinction n'est pas la dernière pour les deux artisans, puisqu'ils recevront en septembre la médaille de Meilleur ouvrier de France, quelques mois après avoir remporté le concours.

M. B.-L. M.

Partager
J'aime Confirme
+1 0
Tweeter
Envoyer à un ami
Imprimer

Partagez toutes vos infos avec vos amis !
Se connecter avec Facebook

Publicité — Votre annonce ici

ARTOUSTE
Artouste, du ski et des activités neige au coeur de la nature et face au Pic du Midi d'Ossau.
www.artouste-pyrenees.com

LES ANGLES 1600-2400M
Le village station 50 Km de pistes, 19 remontées, 36 Km de sentiers nordiques, 350 canons à neige panorama exceptionnel.
www.lesangles.com

LA PIERRE SAINT MARTIN
LA STATION POUR TOUTE LA FAMILLE - ski de piste snowboard, ski de fond, raquettes, chiens de traîneaux, luge, handiski.
www.lapierrestmartin.com

VALLÉE D'ARGELÈS-GAZOST
Station familiale d'Hautacam, centre thermoludique Le Jardin des Bains - La semaine en famille à partir de 741 €
www.argeles-gazost.com

Les + | Lus | Commentés | Envoyés

1 Présidentielle 2012 : et si Coluche avait dit vrai ? 34
2 Affaire Karachi : Sarkozy pisté par les juges 42
3 La gagnante de MasterChef 2010 perd deux enfants dans un incendie 28
4 LGV : les propos de NKM ne rassurent qu'à moitié 4
5 Filmé dans ses ébats adultérins 36

Unes anniversaires
Presse à l'école
Journal Parlé
Hôtels

Annonces
Carnet
Auto-moto
Emploi
Immobilier
Légal
Formation



Les Annonces autour de Pyrénées-Atlantiques

**T2**
44m² - 84 000 €
PAU

**T2**
32m² - 176 500 €
URRUGNE

**BMW Série 1**
18 990 €
BAYONNE

## Associations

Rechercher le nom de l'association

**Où est la lune ?**
Films indépendants....

Toutes les associations du Sud-Ouest

## Vos commentaires 3

Réagir

**quiproquo**
15/07/2011, à 13h20
Alertez

jean Grenet est député d'Anglet. Comme la cérémonie concerne une décoration du meilleur ouvrier de France, il est normal que le député soit présent. Il aurait été souhaitable que le second conseiller général d'Anglet, Guy Mondorge, soit là aussi...

Réagir

**larealo**
15/07/2011, à 09h05
Alertez

Heureusement qu'il y avait Grenet et Olive, sans lesquels la cérémonie aurait été certainement bien morne.
Du reste, est-ce que notre Maire aurait su faire ?
Notre bonne droite, les "QUISETOUTFAIRE" était présente pour relever le niveau.
Le bon journaliste de notre feuille de choux s'en est bien aperçu !

Réagir

**picton**
15/07/2011, à 08h40
Alertez

Que fait Grenet là ?

Réagir

Réagir

Publicité Votre annonce ici

**ARTOUSTE**

Artouste, du ski et des activités neige au coeur de la nature et face au Pic du Midi d'Ossau.
www.artouste-pyrenees.com

**LES ANGLES 1600-2400M**

Le village station 50 Km de pistes, 19 remontées, 36 Km de sentiers nordiques, 350 canons à neige panorama exceptionnel.
www.lesangles.com

**LA PIERRE SAINT MARTIN**

LA STATION POUR TOUTE LA FAMILLE - ski de piste snowboard, ski de fond, raquettes, chiens de traîneaux, luge, handiski.
www.lapierrestmartin.com

**VALLÉE D'ARGELÈS-GAZOST**

Station familiale d'Hautacam, centre thermoludique Le Jardin des Bains - La semaine en famille à partir de 741 €
www.argeles-gazost.com

## Les titres principaux

Actualités | Sports | Faits divers

**La gagnante de MasterChef 2010 perd deux...**

**Election de la personnalité de l'année dans la...**

**Scènes bordelaises : sale temps pour les chanteurs**

**L'Autorité de sûreté nucléaire ne demande...**
Blaye

**Union Bordeaux-Bègles : Laurent Armand dans le...**

Bordeaux

© www.sudouest.fr 2011

Bordeaux
Arcachon | Médoc
Libourne | Langon
La Rochelle
Saintes | Royan
Cognac | Angoulême
Périgueux
Agen
Auch
Pau
Bayonne | Biarritz
Mt-de-Marsan | Dax

L'agenda de janvier
Grands reportages
L'info sur les Pyrénées
Pyrénées.com
Sud Ouest Eco

mollat.com
Titre, Auteur
Ok

Services
Agenda
Blogs
Associations
Abonnements
Journal en PDF
Archives
Boutique
Unes anniversaires
Presse à l'école
Journal Parlé
Hôtels

Samedi 3 décembre 2011 à 06h00

0 commentaire(s)

# Une vraie terre de gourmandises

C'est par Bayonne que le chocolat est arrivé en France. Mais c'est tout le Pays basque qui rend hommage à ces petits plaisirs gustatifs. À l'image du pâtissier Thierry Bamas, sacré Meilleur Ouvrier de France en mai dernier.

Dans sa pâtisserie de Cinq Cantons, à Anglet, Thierry Bamas arbore fièrement le col tricolore de Meilleur Ouvrier de France. Photo DR et Bi Communication

De ses origines, Thierry Bamas a gardé une faconde toute provençale. Et de l'éducation de ses parents, la valeur du travail. Quand le minot des quartiers Nord de Marseille, apprenti pâtissier, débarque à Paris à 21 ans, il ignore tout du concours de Meilleur Ouvrier de France (MOF). « Je n'en avais jamais entendu parler, se souvient-il. Je ne connaissais rien de la gastronomie. C'est ma femme qui m'a amené au Salon de l'Agriculture pour me montrer les animaux de la ferme et qui m'a fait découvrir les produits de la ferme. »

Dans la capitale, au rythme des stages, des premiers concours et des rencontres avec des grands noms du métier, il va se forger son propre cheminement personnel et professionnel. Et prendre conscience que la pâtisserie constitue le vecteur de son ascension sociale. « J'avais un faible niveau scolaire, reconnaît-il, il a donc fallu que je rattrape mon retard, que je réapprenne mon métier et que je me cultive ! Cela a été un vrai parcours du combattant. »

En 1991, à son arrivée au Pays basque, il décroche son Brevet de maîtrise. « J'avais une telle volonté et un tel acharnement à réussir que rien ne pouvait m'arrêter. » Un nouveau défi s'offre à lui : la reprise en 1998 de la pâtisserie de la famille Toutenuit, dans le Petit-Bayonne.

Partager
J'aime Confirme
+1 0
Tweeter
Envoyer à un ami
Imprimer

Sud Ouest Eco Pays Basque

Le palmarès des entreprises dans les Pyrénées Atlantiques
« Une nouvelle écriture »
« La vie, c'est aussi répandre du bonheur »
Miremont, écrin gourmand façon « grand siècle »
La révolution « Above »
Le bois pointe timidement en ville
Un nouveau palace à l'Hôtel du Palais
Voici huit scénarios pour la forêt de demain
La chimie verte sort du bois
Brana, les fruits de la réussite
La maison de demain se prépare à Talence
Le plaisir de vendre du rêve
Valse avec les chambres
A cheval sur les valeurs
Une vraie terre de gourmandises
Plus innovant que jamais
Le carbone pour financer la forêt
Diplômé en «agri», leader en «aéro»
Miser sur les bonnes idées
La saga des plateaux techniques « Xylo »
Un tiers de réacteur nucléaire !
Comme un poisson dans l'eau
Jean Vier tisse sa toile
L'ascension de Régéfilms
Cazenave : un parfum d'histoire
Le groupe Olano roule écolo
Le bon goût de la tradition
Pierre Oteiza mise sur l'export
« Ce n'est pas très féminin mais j'adore ce métier »
Euralis maîtrise les risques

Annonces
Carnet
Auto-moto
Emploi
Immobilier
Légal
Formation

**« L'envie de tout arrêter »**

« Issu de la restauration, je n'avais pratiquement jamais travaillé en boutique. Il a donc fallu que j'improvise mon travail, d'où cette pâtisserie totalement décalée par rapport à celle d'une boutique traditionnelle, avec des goûts plus francs et moins de sucre. » Thierry Bamas se lance alors à corps perdu dans les concours. Et le premier essai est un coup de maître : il est sacré champion d'Europe de la pâtisserie en 2001 (voir par ailleurs).

Dans la foulée, en 2003 il échoue à son premier concours de MOF. « J'avais eu d'excellentes notes en dégustation, mais catastrophiques en artistique. J'avais envie de tout arrêter. » Son second échec, de justesse, en 2007, ne le décourage pourtant pas. « C'était dû à un manque de confiance. Je faisais un véritable complexe d'infériorité, mais je me suis promis de revenir plus fort. »

La troisième tentative, en mai dernier, est donc la bonne. Sur le thème de « la pâtisserie française, patrimoine universel de la gastronomie », il réalise un chef-d'œuvre en sucre de 2,50 mètres de haut en hommage à Antonin Carême, le premier « chef » pâtissier français. Thierry Bamas devient l'un des rares artisans sacré MOF, le seul pâtissier d'Aquitaine, et ce en dehors du circuit « classique » du compagnonnage.

Installé depuis 2008 aux Cinq Cantons, à Anglet, au côté de son épouse, de cinq salariés et un apprenti, le pâtissier récolte aujourd'hui les fruits de son travail acharné. « Ce titre a changé quelque chose dans le regard des autres. Pour ma part, j'essaye de garder la même détermination et la même humilité dans mon travail. La différence, c'est la bande tricolore sur le col de ma veste ! »

En ambassadeur de sa profession, il partage désormais son temps entre la formation en France et à l'étranger, les recherches dans son « laboratoire » et le développement de la marque Bamas. « Ce titre de MOF, c'est la revanche d'un gamin des cités qui aurait pu mal tourner. Quand j'étais jeune, mes fréquentations n'étaient pas… fréquentables ! Si je n'avais pas eu le coup de foudre pour ce métier, je serai peut-être encore à Marseille, supporteur de l'OM et en train de pointer aux Assedic ! »

Frédéric Filali

Pâtisserie Bamas«Les Cinq Cantons», 3 rue Charles Kraemer à Anglet. 05 59 59 01 74, www.bamas.fr

**Sud Ouest Eco Pays Basque** · **Sud Ouest Eco**

Votre commentaire Réagir

**Pour réagir à cet article, merci de vous identifier**

Me connecter avec Facebook ou Email

**Pas encore de compte ? Inscrivez-vous !**

Publicité

Votre annonce ici

AEROPORT DE BILBAO
Vols pour de nombreuses destinations européennes
www.aeropuertodebilbao.net

FABRIQUANT DE CUISINES HAUT DE GAMME
PROFINOX, Expert dans la fabrication de matériel de cuisine haut de gamme pour la restauration collective depuis 1990.
www.profinoxcrea.com

AVANTAGES SCELLIER BBC 2011
DERNIERS JOURS! Hendaye La plage à pied. Tél 05.59.016.016
www.sobrim-immobilier.com

MJ DEVELOPPEMENT: PROMOTEUR
Villas,appartements,acquisitic traditionnelle et placement locatif.Aquitaine, PACA, Languedoc Roussillon, Ile de France
www.mj-developpement.com

## Les titres principaux

Actualités | Sports | Faits divers

**La gagnante de MasterChef 2010 perd deux...**

**Election de la personnalité de l'année dans la...**

**Scènes bordelaises : sale temps pour les chanteurs**

Bordeaux

**L'Autorité de sûreté nucléaire ne demande...**

Blaye

**Union Bordeaux-Bègles : Laurent Armand dans le...**

© www.sudouest.fr 2011

← Bodegas Lurton lidera en la Web el concurso "La Mejor Cena Romántica"
Deleite de cacao →

Buscar
bms
Revista Bien me sabe
bienmesabe_

# Thierry Bamas dicta el Programa de Formación en Pastelería Francesa

Publicado el 4 diciembre, 2011 por Bien Me Sabe

El maestro pastelero más importante del mundo, Thierry Bamas, compartió sus conocimientos durante cinco días con los venezolanos en el Hotel Gran Meliá Caracas. De la mano de la Cámara de Comercio, Industria y Agricultura Venezolano Francesa, se llevó a cabo el *Programa de Formación en Pastelería Francesa*, en el cual se honró al maestro con el título de "Mejor Obrero de Francia del año 2011".

La instrucción en pastelería francesa fue divida en tres categorías: "Formación *Prestige*", enfocada en la producción de entremés como galletas, cremas y mousses; "*Chocolatier Privilège*", dirigido a los que buscan dedicar especializarse en postres de chocolate; y "*Horizon Voyage*", destinado a la preparación de pasteles, bizcochos y tartaletas.

Los participantes recibieron un recetario y un certificado firmado por Bamas, quien luego del curso regreso a Francia en donde el presidente Nicolás Sarkozy lo condecoró como el Mejor chef pastelero francés 2011.

trada fue publicada en Abrebocas. Guarda el enlace permanente.

lunes 5 de diciembre de 2011

# Thierry Bamas compartió su savoir faire con los venezolanos

Recomendar esto en Google

La Cámara de Comercio, Industria y Agricultura Venezolano Francesa y el Hotel Gran Meliá Caracas unieron fuerzas para ofrecer a los entusiastas profesionales y aficionados de la repostería en Venezuela, el Programa de Formación en Pastelería Francesa, dictado por el Mejor Obrero de Francia del año 2011, Thierry Bamas, quien compartió sus conocimientos en cada clase, durante cinco días.

Bamas compartió su savoir faire con los aprendices venezolanos

**Encuentra en nuestro Blog**

Buscar

con la tecnología de Google™

076225

personas nos han visitado

**Siguenos en Twitter**

follow me on twitter

La pastelería de Bamas se caracteriza por ser rica en sabor, no en azúcar y grasas

Este evento fue auspiciado por la Embajada de Francia, Europain, Fevipan y contó con el apoyo de Pernod Ricard, Air France, Senzani Internacional, Chocolates El Rey, La Casa del Chocolate, Unox y Restoven.

El programa contó con traducción simultánea para los presentes

Todas las clases se impartieron en la Sala Caroní del hotel y contaron con traducción simultánea del francés al español. Al finalizar el programa, cada participante recibió un recetario y un certificado firmado por el maestro pastelero, Thierry Bamas.

Thierry Bamas, M.O.F. 2011

Estos son algunos de los reconocimientos que ha conseguido este laureado maestro que visitó Venezuela del 14 al 18 de noviembre: haber sido Campeón Mundial en la categoría de Postres Helados en el año 2010 en Rimini, Italia; ser ganador del Master Postres Helados en el Salón Europain del año 2008, así mismo del Trofeo Louis Berger en 2005 y haber tenido el honor de pertenecer al equipo de Francia en la Copa del Mundo de Pastelería.

Thierry Bamas junto a Nicolás Sarkozy

Gracias a cursos como éste, los pasteleros venezolanos aprenden de los mejores del mundo

**Para más información:**

www.cciavf.com.ve
0212-993-71-52 / 993-02-52
Twitter: @cciavf
Facebook: Cámara de Comercio Venezolano Francesa.

---

Publicado por Sandy Barreto en lunes, diciembre 05, 2011

Etiquetas: ENTERATE

Desconectado

Pedro M. Mezquita Arcaya

Durante dos semanas se realizó en Caracas el Programa de Formación en Pastelería Francesa, con el reconocido Thierry Bamas como invitado de lujo

# El Pastelero Francés que endulzó la ciudad

Los participantes obtuvieron los conocimientos necesarios para preparar los ricos postres en sus respectivos restaurantes

Durante las dos últimas semanas de noviembre, la Cámara de Comercio, Industria y Agricultura Venezolano Francesa y el Hotel Gran Meliá Caracas unieron fuerzas para ofrecer a los entusiastas profesionales y aficionados de la repostería en Venezuela el Programa de Formación en Pastelería Francesa, con un invitado de lujo como lo es Thierry Bamas, uno de los mejores maestros pasteleros del mundo y el ganador del título "Mejor Obrero de Francia" del año 2011. Galardón que le fue entregado por el presidente de Francia a los pocos días de salir de Venezuela.

Entre los logros de este invitado de honor, se encuentra haber sido campeón mundial en la categoría de Postres Helados en el año 2010 en Rimini, Italia; ser ganador del Master Postres Helados en el Salón Europain del año 2008, así mismo del trofeo Louis Berger en 2005 y haber tenido el honor de pertenecer al equipo de Francia en la Copa del Mundo de Pastelería.

Es un hombre que ha dedicado su vida a la búsqueda de una perfección en la armonía de los sentidos y cuya sensibilidad le ha permitido, a lo largo de su carrera, definir toda una paleta de gustos y colores, como él mismo ha afirmado.

Al tratarse de un evento de esta gama y con un invitado tan importante, la ocasión ameritaba una inauguración de altura y así lo fue, la misma tuvo lugar el día lunes 14 de noviembre con un cocktail en honor al chef francés, al cual asistieron los participantes del programa, organizadores del evento, patrocinantes y miembros de la prensa especializada junto al honorable Embajador de Francia, Jean-Marc Laforêt.

El resto de su visita, Bamas compartió sus conocimientos con los participantes en intensivas jornadas que se extendían todos los días hasta las seis de la tarde en el Salón Caroní del mismo Hotel Meliá, donde se tomaron las previsiones pertinentes y, como Thierry no habla perfectamente español ni la gran mayoría de los asistentes hablaba francés, se incluyó traducción simultánea a cada clase. Fueron días intensivos cuya programación estuvo dividida en tres categorías para satisfacer diversas inclinaciones reposteras.

**Thierry Bamas compartió sus conocimientos con los participantes**

**La actividad es un ejemplo de la cooperación entre Francia y Venezuela**

La primera, denominada "Formación Prestige" estuvo enfocada en la producción de entremeses como galletas, cremas y mousses. Los alumnos de este apartado pudieron desarrollar platos como: "Frescura" compuesto por una galleta ligera de almendras, crema de frambuesa, mousse de chocolate de leche. "Flor de Caramelo": galleta de chocolate negro, crema de caramelo y mousse de chocolate negro Grand Cru de Venezuela. "El 'Fraisier' de Thierry" hecho con biscuit ligero de almendras, crema "diplomate" a la vainilla y fresas frescas.

El segundo tipo de formación, llamado "Chocolatier Privilège", como su nombre lo indica, estuvo dirigido a aquellos que quisieron especializarse en postres de chocolate. Aquí sus participantes pudieron elaborar recetas como: "La Perla Negra": galleta de chocolate Grand Cru de Venezuela con crema Grand Cru de Venezuela y mousseux Grand Cru de Venezuela. "Verrine Florilège": espumoso de chocolate de leche, con compota banana/parchita y crumble de chocolate. "Macaron de chocolate": bizcocho macaron y ganache de chocolate negro Grand Cru de Venezuela.

El último tipo de formación, titulado "Horizon Voyage", estuvo enfocado en la preparación de tartaletas, pasteles y bizcochos, el menú de preparación incluía platos como: pastel de naranja, pastel vasco, boléro hecho de bizcocho ligero de almendras, con cremoso de fresa y espumoso de grosella negra; pastel de chocolate; y bizcochos con nombres como "Marie Galante" con parchita, cremoso de piñas/limón verde y bizcocho de coco o el "Caracas" con espumoso de café, espumoso de chocolate de leche y bizcocho de chocolate.

Al finalizar el programa cada participante se fue a casa con un recetario, un certificado firmado por el maestro pastelero Thierry Bamas y, lo más importante, los conocimientos necesarios para preparar estos riquísimos postres en sus respectivos restaurantes para beneficio de todo el país.

Así terminaron dos semanas de intensa instrucción y de celebración del oficio de la repostería que está creciendo con tanto vigor en nuestro país. Otro evento realmente exitoso de la Cámara de Comercio, Industria y Agricultura Venezolano Francesa y que esperamos no dejen de suceder porque esto fue realmente un gran ejemplo de cooperación entre Francia y Venezuela, en un área como la gastronomía donde Francia tiene mucho que aportar.

## Pastelería Artesanal Francesa Saint Tropez

Entre los participantes a los eventos por la visita de Thierry Bamas a Caracas destacaba la bella Liat Choucroun y es que su presencia era obvia porque ella, aunque conocida como la artista que reprodujo las obras de Reverón en la película de Risquez, es una extraordinaria cocinera y repostera. Su familia proviene del mismo pueblo que la de Thierry y, en consecuencia, Thierry Bamas fue invitado a visitar los dos locales de Liat, la Pastelería Artesanal Francesa Saint Tropez en La Florida y Le Saint Tropez en el Centro San Ignacio, que son dos oasis de la comida del norte de África donde se sirve un menú marroquí completo con cous-cous, tajine, bastella, cordero, extraordinarios pescados al limón preservado y la "harira" (sopa tradicional de las bodas de los sheiks marroquíes que toma 14 horas en prepararse). Decoración parisina y especialidad en repostería francesa con especialidades de Limoges (que ahora esperamos se haya acrecentado con las recetas de Thierry).

- Pastelería Artesanal Francesa Saint Tropez, Av. Ávila, La Florida. Telf. 0212-7315629.
- Le Saint Tropez, Centro San Ignacio. Telf. 7402008.